426-152

1881
RECORDED
90

KAISERLICHES PATENTAMT.

AUSGEGEBEN DEN 18. JUNI 1881.

PATENTSCHRIFT

— № 14427 —

KLASSE 53: Aufbewahrung und Zubereitung von Nahrungsmitteln.

M. MEINERT in LEIPZIG.

Herstellung eines Dauerbrotes.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 10. December 1880 ab.

Man bereitet einen Teig aus Getreidemehl, ausgelassenem Fett, aus getrocknetem und pulverisirtem Fleisch unter Zusatz von Wasser oder Molken oder Milch, ferner von Ammoniak und Gewürz (Kümmel etc.) und bäckt denselben, in gröfsere oder kleinere Kuchen geformt, bei 150 bis 220° R. Diese Kuchen werden, sobald sie abgekühlt sind, pulverisirt und das Pulver durch starken Druck (Kniehebelpressen) in beliebige Formen gebracht.

An Stelle des Fleischmehles kann auch die aus demselben oder aus Fleischextract gewonnene Fleischbrühe genommen und das Fett je nach den Bedarfsfällen weggelassen werden.

Patent-Anspruch:

Das in obigem beschriebene Verfahren zur Darstellung eines Dauerbrotes für Armee und Marine, Expeditionen etc.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.